

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 4 April 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

# Mallorca

Die heißesten Adressen  
der Saison

## HOTEL-DESIGN

Was Spaß macht.  
Was nervt. Und was  
die Zukunft bringt

## SÜDLICHE RHÔNE

Gut und günstig:  
Die neuen Rotweine  
der jungen Winzer

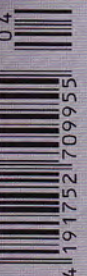
## NEWYORK

Daniel Humm vom  
„Eleven Madison Park“  
ist Koch des Monats



# Steaks!

Der Kult ums Dry-Aged Beef: Warenkunde, Tipps, Adressen



4



# CHRISTIAN WENGER, BERATER FÜR CORPORATE IDENTITY UND WEINAUTOR, HAMBURG & PIEMONT



// Diese Küche ist ganz neu, sie steht in unserem Haus bei Alba in Piemont. Es ist eine Küche zum Kochen und zum Essen, frei nach Otl Aicher, von dem ja der bulthaup-Slogan 'Die Küche zum Kochen' stammt. Ich habe lange mit diesem großen Gestalter gearbeitet, das schlägt sich auch in diesem Raum nieder: Alles ist klar, präzise, eindeutig. So versuchen meine Frau und ich auch zu kochen – nur beste Zutaten, möglichst pur, maximal drei, vier Aromen pro Gericht, keine Rüschen, kein Ikebana. Der Raum ist 21 Meter lang und fünf Meter breit. Was Sie in diesem Foto nicht sehen: Zu meiner Linken gibt es einen großen Esstisch und einen zweiseitigen Kamin, der den Koch-Ess-Bereich mit

dem Wohnraum verbindet. Der Mittelpunkt der Küche ist ein Monolith aus Edelstahl und Aluminium. Zwei Kochzonen liegen sich gegenüber, damit man bequem zu zweit oder mit Freunden kochen kann, ohne sich auf die Füße zu treten. Die Lüftungsanlage mit direkter und indirekter Beleuchtung hat ordentlich Power, das macht den ganzen Bereich ohne Küchendünste bewohnbar. Die Farben hier orientieren sich an der Farbskala von Le Corbusier, alle Holzflächen sind mit Olivenfurnier belegt, wie auch der Esstisch. Heute habe ich uns einen Barbaresco von Bruno Giacosa dekantiert, eine Riserva Santo Stefano aus dem tollen Jahr 1990. Am besten ist er übrigens aus zarten Zalto-Gläsern. Salute! //